



Rioja Reserva DOPCa

Bodegas Muga
Spanien, Rioja

Vinifikation

Handlese, Gärung mit einheimischen Hefen, Ausbau für 24 Monate in französischen (80%) und amerikanischen (20%) Barriques aus der hauseigenen Kuferei, Flaschenreife für 12 Monate

Charakter

Tiefes Rubinrot; in der Nase eine Kombination von primärer Fruchtaromatik wie Heidelbeeren und würzigen Röstnoten; am Gaumen sehr lang, balanciert und extrem elegant mit Aromen von Kirschen, Nelken, gerösteten Nüssen und dunkler Schokolade; ein harmonischer und kräftiger Wein – absolutes Genusspotenzial!

Geschichte

Der Familienbetrieb Bodegas Muga wurde 1932 von Isaac Muga und Aurora Caño gegründet und wird mittlerweile gemeinsam von Manuel und Juan Muga geführt. Die Bodega produziert traditionelle und klassische Rioja-Weine, die zweifellos zu den besten spanischen Rotweinen zählen.

Konsumhinweis

Fisch aus dem Ofen, rotes Fleisch wie Rind und Lamm, Reis-Gerichte, Grill, Schmor-Gerichte, dunkle Pilz-Saucen, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano
Trinkreife:	2024 - 2032
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen



2021	Robert Parker	94/100
2020	Robert Parker	93/100
2020	James Suckling	94/100
2019	Penin	92/100
2019	Tim Atkin MW	93/100
2019	Robert Parker	94/100
2018	Wine Enthusiast	93/100
2018	Falstaff	93/100
2018	Penin	91/100